

 **Enric Soler**

Nun Vinya dels Taus

 2020, 750 ml

 Spanien, Penedes

 9930000935

 Xarello

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Möhren-Ingwer-Cremesuppe mit Cashewkernen

(Gemüse & Vegetarisch)

Hähnchenbrust gefüllt mit Aprikosen und Tomaten

auf schwarzem Reis mit Minzöl

(Geflügel)

Thunfisch in der Pfefferkruste mit Mango und

Algengemüse

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.03.2022

Enric Soler war in seinem ersten Leben ein bekannter spanischer Sommelier in Barcelona. Er kannte sich also bestens mit Wein aus, als er 2004 von seinem verstorbenen Großvater einen Weinberg mit rund 1,5 Hektar zugesprochen bekam. Es war nicht irgendein Weinberg, sondern der mit den vielleicht ältesten Xarel·lo-Reben des Penedès, gepflanzt im Jahr 1945. Der Weinberg befindet sich abgelegen zwischen zwei Hügeln in Sabanell. Sein Name, Taus, führte dann auch zu Enric Solers erstem Wein, dem Vinya dels Taus, der zum wohl bekanntesten reinsortigen Xarel·lo wurde. Kaum jemand hatte die Rebsorte damals reinsortig ausgebaut, sie war fast immer dem Cava vorbehalten. Mittlerweile haben Enric und seine Frau Mercé direkt neben dem Weinberg eine zweite Parzelle mit einer Sélection Massale des Taus gepflanzt und außerdem im Alto Penedès, wo sonst nur Parellada steht, eine Parzelle Xarel·lo auf 500 Metern Höhe auf alte Wurzeln aufgepfropft.

Info zum Wein:

100 Prozent Xarel-Lo von 72 Jahre alten Reben, gewachsen auf Sand, Kalk und Ton.

Info zum Ausbau:

Spontangärung mit wilden Hefen über acht Monate in 300 Liter Barriquefässern aus Burgund, 50 Prozent neu und 50 Prozent gebraucht.

Farbe:

Strahlendes Goldgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Der 2020er Nun vinya del taus breitet einen Teppich aus von wilden Kräutern, Lorbeer, Brennnessel, Minze, Wacholder und sogar ein Hauch Lavendel. Besonders reizvoll wird es, wenn die süße Frucht von Orange, Mango und Limette hinzutritt und der feine, äußerst gekonnte Touch vom Holz mit Vanille, getrocknetem Ingwer und malzigen Noten. Ein überaus stimmiges Gesamtbild. Man möchte ihn direkt kosten, diesen wunderschönen Tropfen.

Gaumen:

Auf der Zunge angelangt, breitet er sich aus mit süß-salziger Anmutung und einem feinen Schmelz. Besonders schön zeigt sich seine pointierte Gerbstoffstruktur, die perfekt in die saftige, exotische Frucht integriert ist. Der überaus lange Nachhall zeigt seine wahre Größe und macht umso mehr Lust auf die Begleitung von würzigen Gerichten mit fruchtigen

Einschlägen.

Dekantieren und nicht zu kalt aus einem großen Glas genießen.